Produkt - Spezifikation - Käse

gültig ab:	sofort	Ersetzt Version vom:	27.10.2021	Erstellt von:	10.02.2022/khe

1. Produktbezeichnung

Artikelbezeichnung	Walker France
Artikel-Nummer Lieferant	100121, 101688
Sachbezeichnung nach CH LIV	Französischer Raclette, halbhart, vollfett, aus pasteurisierter Milch
Ursprungsland	Frankreich
Herstellungs-, Verarbeitungs- oder Verpackungsland	Frankreich

2. Adresse

Adresse Hersteller

Name	Fromagerie Riches Monts
Bereich	Usine de Brioude
Postfach / Strasse	Avenue d'Auvergne
PLZ/Ort	F- 43101 Brioude
Kontaktperson	Marion Ducret
QS Verantwortlicher	
Telefon-, Faxnummer	04 74 30 77 21
E-Mail / Internet	
Betriebs-Nr.	FR 01 388 03 CE

Adresse Lieferant

Name	Walker Bergkäserei AG
Postfach / Strasse	Furkastrasse 164
PLZ/Ort	3982 Bitsch VS
Kontaktperson	Alexander Walker
QS Verantwortlicher	Urs Bützberger
Telefon-, Faxnummer	Tel 027 928 62 62
E-Mail / Internet	alexander.walker@walker.swiss
Betriebs-Nr.	CH 64510087

3. Label

		X	
Label	Coop CNP		
Label	Bio K		
Label	Bio UK		
Label	Suisse Garantie		
Label	Kosher		
Label	Halal		
Label	weitere		
Zertifizierung / Lieferant	ISO 9001:2015	X	Lieferant
Zertifizierung / Lieferant	ISO 14001:2015	X	Lieferant
Zertifizierung / Lieferant	Bio Suisse		
Zertifizierung / Lieferant	IFS	X	Lieferant
Zertifizierung / Lieferant	BRC		
Zertifizierung / Lieferant	weitere		
Bei BIO-Produkten : Bitte Zertifizierungsstelle angeben			

4. Vegetarismus-Label

	Beschreibung	ja x	nein x
Vegetarisch = ovo-lacto-veg. = ovo-lacto-vegetabil	Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, -bestandteile, Eier, -bestandteile, Honig	X	
Ovo-vegetarisch = ovo-vegetabil	Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Eier, -bestandteile, Honig		X
Lacto-vegetarisch = lacto-vegetabil	Keine Zutaten tierischer Herkunft ausser Milch, -bestandteile, Honig	X	
Vegan = vegetabil	Keine Zutaten tierischer Herkunft		X

5. Produktbeschreibung

Angebotsform	X	Bemerkung
Laib eckig		
Laib rund	X	
Portion		
Block		
Keil		
andere Angebotsform z.B. Möckli/Rollen/Rosetten		

Format	Sollwert	min.	max.	Bemerkung
Länge (cm)				
Breite (cm)				
Höhe (cm)	7.5	7.0	8.0	
Durchmesser (cm)	36.5	36.0	37.0	
Reibgrösse (mm)				

Gewicht kg	Sollwert	min.	max.	Bemerkung
Gewicht in kg	7.000	6.500	7.500	

	ja x	nein x	Bemerkung
Fixgewicht		X	
Variabel	X		

		ja x	nein x	wenn ja x, Beschreibung
Laib-Etikette	Material	X		Uncoated HS, Syntetische Papierqualität
Laib-Etikette	Klebstoff		X	

Käseoberfläche	
Oberflächenbeschaffenheit (beschreiben z.B."mit Schmiere","gewaschen","plastifiziert")	geschmiert
Oberflächenbehandlung (beschreiben z.B. "mit Sulze", "mit Wasser", "mit Kräuter" usw.)	mit Wasser

	ja x	nein x	Bemerkung
Weist der Käse Bohrstellen auf?		X	

	ja x	nein x	wenn ja, welche? (sind unter Zutaten aufzuführen)
Einsatz von Zusatzstoffen?	X		

		min.	max.	Bemerkung
Reifungszeit ab Produktion	Tage	60	90	

6. Haltbarkeit und Temperatur

			Bemerkung
Lagertemperatur	10	°C	

Transporttemperatur	10	°C	
Luftfeuchtigkeit		%	
Haltbarkeit ab Prod./Abpackdatum	120	Tage	ab Produktion
garantierte Restlaufzeit	30	Tage	

zu verkaufen bis	40	Tage	
zu verbrauchen bis	50	Tage	

7. Sensorische Beschreibung

	Beschreibung
Aussehen / Farbe	Dünne, rot-gelbe Rinde
Geruch	Rindekäsegeruch
Geschmack	Klarer Geschmack, angenehm, leicht getypt ohne Bitterkeit und Säuregrard
Textur / Konsistenz (Farbe angeben)	Glatt, ziemlich fest, weiss bis hellgelb
Schmelzbarkeit / Lochung	feines, homogenes Raclette / wenig Öffnung regelmässig erbsengross

8. Allergene

Anzugeben sind folgende Allergene, einschliesslich der daraus hergestellten Produkte, und Sulfite

	ja x	nein x	Menge (g/kg)	Bemerkung
Glutenhaltiges Getreide*		X		
Milch, Milchprotein	X			
Laktose		X		
Eier		X		
Fische		X		
Krebstiere		X		
Sojabohnen		X		
Erdnüsse		X		
Nüsse**		X		
Sesamsamen		X		
Sellerie		X		
Senf		X		
Sulfite***		X		
Lupine		X		
Weichtiere		X		

* wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Dinkel

** Walnüsse (Juglans regia), Cashewnüsse bzw. Kaschunüsse (Anacardium oiccidentale), Haselnüsse (Corylus avellana), Macadaminanüsse bzw. Australnüsse bzw. Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia), Mandeln (Amygdalus communis), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pecannüsse (Carya illinoensis), Pistazien (Pistacia vera)

*** Sulfite (E 220 - 224, 226 - 228) in einer Konz. von mehr 10 mg/kg SO2 pro kg oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel

	ja x	nein x	Bemerkung
Können Kreuzkontaminationen auftreten?		X	
Wenn ja, sind diese deklariert?			

9. Zutaten

	ja x	nein x	Wenn ja, welche?
Enthält gentechnisch verändertes Erbgut		X	
Aus gentechnisch veränderten Organismen gewonnen		X	
Werden GVO Erz. im Herst. Prozess verwendet?		X	
Garantiert frei von GVO	x		

Zutaten (Rohsstoffe, Zutaten, Zusatzstoffe etc.)	E-Nr.	Herkunftsland	Anteil (%)
Kuhmilch		Frankreich	98.00%
			98.00%

Verarbeitungs-, Fabrikationshilfsstoffe, Enzyme und Kulturen	E-Nr.	Herkunftsland	Anteil (%)
Kochsalz jod- und fluorfrei		Frankreich	2.00%
Labstoffe		Frankreich	
Milchsäurebakterien		Frankreich	
			2.00%

Total 100.00%

Speisesalzinformationen	ja x	Bemerkung
Speisesalz jodiert		
Speisesalz jodfrei	x	
Speisesalz fluoridiert		
Speisesalz fluorfrei	x	

Labinformation	ja x	Bezeichnung	Herkunftsland
Lab, tierisch			
Lab, mikrobiell	X		Frankreich

Bestrahlung	ja x	nein x	Wenn ja, welche?
bestrahlt/enthält bestrahlte Komponenten		X	

10. Qualitätssicherung

	ja x	nein x	Beschreibung
Einsatz eines Metalldetektors?		X	
Einsatz eines Fremdkörperdetektors?		X	
HACCP-Konzept vorhanden?	X		
CCP's definiert?		X	
Gibt es ein bekanntes Risiko in Hinsicht auf Fremd- und Inhaltsstoffe? (Grenzwerte gemäss Fremd- und Inhaltsstoffverordnung FIV)		X	Dioxine, Mykotoxine/Aflatoxin M1, Phosphate, Nitrate und Biogene Amine
Wenn ja, welches?			
Massnahmen zur Risikobeherrschung?			

Rückverfolgbarkeit	ja x	nein x	Beschreibung
Verbrauchsdatum			
Produktionsdatum	X		
Chargen Code	X		
Weitere:			

11. Analysen: Mikrobiologische Untersuchungen

	ja x	nein x	Bemerkung
Werte ermittelt durch akkretitiertes Labor	X		

Lebensmittelsicherheitskriterien	x	Bemerkungen
für Rohmilch und thermisierte Käse		
für hitzebehandelte Käse (pasteurisiert)	X	

	Sollwert	Toleranzwert	Grenzwert		Methode
Bacillus cereus	<10	>10	1000	KBE / g	
Enterobacteriaceen	<10	>10	100	KBE / g	
Escherichia coli	-	-	-	KBE / g	
Schimmel (bei schimmelgereiftem Käse nicht relevant)	nicht sichtbar	-	sichtbar	KBE / g	
Staphylococcus aureus (coagulase positive)	<10	>10	100	KBE / g	
Staphylokokkenenterotoxine	0	0	0		
Listeria (monocytogenes / andere)	0	0	0	KBE / 25g	
Salmonella	0	0	0	KBE / 25g	

12. Analysen: Chemisch-physikalische Untersuchungen

	ja x	nein x	Bemerkung
Werte ermittelt durch akkretitiertes Labor	X		

** diese Angaben sind zwingend auszufüllen*		Toleranzwert		Einheit	Methode
*** bei Kundenforderung*	Sollwert	min.	max.		
Wasser*	45.00	40.70	49.30	g/100g	
Protein*	24.90	22.00	28.00	g/100g	
Fett*	26.00	25.70	31.70	g/100g	
Davon gesättigte FS*	15.60	14.60	17.00	g/100g	
Davon einfach ungesättigte FS*	6.10	5.40	6.80	g/100g	
Davon mehrfach ungesättigte FS*	1.20	0.90	1.50	g/100g	
Transfettsäuren*	1.20	0.80	1.70	g/100g	
Konjugierte Fettsäuren**	0.30	0.10	0.30	g/100g	
Omega-3-Fettsäuren*	0.40			g/100g	
Cholesterin*	81.00			mg/100g	
Pflanzensterole**				mg/100g	
Kohlenhydrate*	0.77	0.48	1.21	g/100g	
davon Laktose**				g/100g	
davon Milchsäure**	0.77	0.48	1.07	g/100g	
Nahrungsfasern*	0.00			g/100g	
Mineralstoffe**	4.20			g/100g	
Natriumchlorid (Speisesalz)*	2.00	1.70	2.20	g/100g	
Natrium*	800.00	670.00	897.00	mg/100g	
Kalium**	77.00	55.00	98.00	mg/100g	
Calcium*	634.00	396.00	872.00	mg/100g	
Magnesium*	26.00	19.00	33.00	mg/100g	
Phosphor**	465.00	393.00	537.00	mg/100g	
Eisen*	0.09	0.10	0.10	mg/100g	
Zink**	3.70	2.60	4.70	mg/100g	
Kupfer**	0.07	0.00	0.10	mg/100g	
Mangan**	38.00	19.00	57.00	µg/100g	
Vitamin A*	238.00	210.60	280.50	µg/100g	
Vitamin B1**	14.00			µg/100g	
Vitamin B2**	0.26	0.24	0.29	mg/100g	
Vitamin B6**	0.07	0.06	0.12	mg/100g	

Vitamin C*	Spuren	0.00	0.00	mg/100g	
Vitamin E**	0.63	0.50	0.80	mg/100g	
pH-Wert*	5.50	5.30	5.80		
aw-Wert*		0.91	0.95		

Erklärung zu den chemisch-physikalischen Analysen bei Käse
Altersbedingte Abweichungen sind in den Toleranzwerten zu berücksichtigen.

13. Nährwerte (werden automatisch gemäss CH LIV/FIAL anhand der Eingabe bei den Analysen chem./phys. im Sollwert Protein, Fett, Kohlenhydrate berechnet)

	Wert		Berechnet x	Bemerkungen
Nährwert (kJ)	1400	kJ/100g	X	nach LIV
Nährwert (kcal)	337	kcal/100g	X	nach LIV

Fett i.T. / wff	Sollwert	min.	max.		Bemerkungen
Fett i.T. (Fett in der Trockenmasse)	47.30	45.00	54.00	%	
Wff (Wasser im fettfreien Käse)	60.80	54.00	64.00	%	

Festigkeit	x	Bemerkungen
Extrahartkäse		
Hartkäse		
Halbhartkäse	X	
Weichkäse		
Frischkäse		
andere:		

Milchart	x	Bemerkungen
Kuhmilch	X	
Ziegenmilch		
Schafmilch		
andere		

Behandlungsart Fabrikationsmilch	x		Bemerkungen
aus Rohmilch (100%)			
mit Rohmilch (teilweise aus Rohmilch)			
pasteurisiert	75	°C	
thermisiert		°C	
homogenisiert			

14. Verpackung

	Typ / Beschreibung	Format	Anz. Einheiten
Primärverpackung	keine		
Sekundärverpackung	manuell eingepackt, nicht geschrumpft, verschweisst, ohne Schutzgas oder Holzrahmen mit Plastik ausgekleidet		
Palette	Holzrahmen mit Deckel		

	ja x	nein x	Packgas (Typ)
"unter Schutzatmosphäre abgepackt"		X	

15. Verkaufseinheiten

Angebotsform	X	Gewicht variable	Verpackung	Etikette	Schutzgas Gourmet N70
Laib eckig					
Laib rund	X	ca. 7kg	Beutel OSB3050 (Sealed Air)	Laib-Etikette	
1/2 Laib	X	ca. 3.5kg	Beutel OSB3050 (Sealed Air)	Laib-Etikette	
1/4 Laib	X	ca. 1.8kg	Beutel OSB3050 (Sealed Air)	Laib-Etikette	
Block	X	ca. 0.500gr	Oberfolie TN2090X Unterfolie EGA012P	Schmucketikette	
Riemenstück					

16. Vorgesehener Gebrauch

Genuss in geschmolzenem Zustand (Raclette streichen oder Ofen), Rinde nur abgeschabt	
Konsumentengruppe	ohne Einschränkungen

17. Spezieller Hinweis für Kunden

zwingend	-
fakultativ	-

18. Bestätigung

Wir bestätigen, dass die oben aufgeführte Ware vollumfänglich den gesetzlichen Anforderungen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung entspricht und für deren Herstellung keine gentechnisch veränderten Organismen oder mittels gentechnischen Verfahren hergestellte Zutaten oder Zusatzstoffe eingesetzt wurden.

Ort, Datum	Bitsch, 10.02.2022
Rechtsgültige Unterschrift	Urs Rüttberger